



COLOMARS LA SIROLE

Déjeuner

lun. 06/11

mar. 07/11

mer. 08/11

jeu. 09/11

ven. 10/11

Entrée

Salade coleslaw

Entrée

Pizza au fromage

Entrée

Betteraves lanières
vinaigrette

Entrée

1/2 pamplemousse et
sucre

Plat

Saucisses de Strasbourg
Purée de pommes de
terre au lait



Plat

Rôti de dinde au jus



Tian de courge



Plat

Hachis parmentier



Plat

Filet de poisson sauce
vierge



Semoule au beurre



Plat de substitution

Omelette aux fines
herbes

Plat de substitution

Nugget's de soja

Plat de substitution

Brandade de morue

Plat de substitution

Escalope de dinde au jus



Fromage

Coulommiers entier bio



Fromage

Yaourt nature bio



Fromage

Brie bio à la coupe



Fromage

Edam bio



Dessert

Compote pomme coing

Dessert

Fruit de saison bio



Dessert

Crème dessert caramel

Dessert

Fromage blanc aux fruits

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viande bovine

Française



· Appellation d'Origine Protégée



· Pêche Durable



· Viandes de France



COLOMARS LA SIROLE

Déjeuner

lun. 13/11

mar. 14/11

mer. 15/11

jeu. 16/11

ven. 17/11

Entrée

Carottes râpées

Entrée

Taboulé

Entrée

Crème de potiron



Entrée

Oeuf dur mayonnaise

Plat

Filet de poulet sauce suprême



Macaronis et emmental râpé



Plat

Sauté de boeuf



Carottes jeunes persillées



Plat

Cordon bleu de dinde
Haricots blancs cuisinés



Plat

Filet de colin sauce curry



Riz créole



Plat de substitution

Filet de poisson à la crème



Plat de substitution

Omelette au fromage

Plat de substitution

Quiche au thon

Plat de substitution

Filet de poulet sauce curry



Fromage

Petit bleu bio



Fromage

Camembert à la coupe



Fromage

Edam bio



Fromage

Emmental bio



Dessert

Yaourt aromatisé

Dessert

Fruit de saison bio



Dessert

Mousse au chocolat

Dessert

Fruit de saison bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



: Produit Local



: Fruits

et légumes de saison



COLOMARS LA SIROLE

Déjeuner

lun. 20/11

mar. 21/11

mer. 22/11

jeu. 23/11

ven. 24/11

Entrée

Crème de céleri



Entrée

Pissaladière



Entrée

Salade verte et croutons



Entrée

Salade coleslaw

Plat

Rôti de boeuf au jus



Pommes noisettes

Plat

Filet de poisson pané et citron



Courgettes à la provençale



Plat

Boulettes d'agneau à l'orientale



Semoule couscous et légumes couscous



Plat

Brandade de morue

Plat de substitution

Filet de poisson poché et citron



Plat de substitution

Escalope de volaille panée et citron

Plat de substitution

Boulettes de soja à la provençale



Plat de substitution

Hachis parmentier



Fromage

Brie bio à la coupe



Fromage

Petits suisses aromatisés

Fromage

Carré frais bio



Fromage

Edam bio



Dessert

Glace

Dessert

Fruit de saison bio



Dessert

Muffins

Dessert

Fruit de saison bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine

Protéinée



· Produit Local



· Fruits et légumes de saison



· Viande bovine Française



COLOMARS LA SIROLE

Déjeuner

lun. 27/11

mar. 28/11

mer. 29/11

jeu. 30/11

ven. 01/12

MENU VEGETARIEN

Entrée

Oeuf dur mayonnaise

Entrée

Potage crécy



Entrée

Salade de pépinettes au thon



Entrée

1/2 pampleousse et sucre

Plat

Escalope de dinde au jus



Pommes campagnardes

Plat

Tortellini ricotta épinards et emmental râpé



Plat

Rôti de veau au jus



Carottes persillées



Plat

Paella au poulet



Riz valencienne



Plat de substitution

Filet de poisson pané et citron



Plat de substitution

Omelette aux fines herbes

Plat de substitution

Paella au poisson



Fromage

Camembert à la coupe bio



Fromage

Emmental bio



Fromage

Bûche bleue à la coupe bio



Fromage

Petite tome bio



Dessert

Compote de pomme abricot

Dessert

Fruit de saison bio



Dessert

Gâteau anniversaire

Dessert

Chocolat liégeois

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison